INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha de mais um produto de nossa linha.
Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **ler atentamente as instruções a seguir. Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções** e guardar para eventuais consultas.

⚠ Antes de ligar o aparelho, verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do aparelho.

Nota: É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes em que eles forem utilizados. Isso acontece devido ao aquecimento dos materiais e componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.

CUIDADOS

•Não utilizar o produto quando ele apresentar algum dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a Assistência Técnica Autorizada, a fim de evitar riscos.
•Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a voltagem da sua tomada elétrica corresponde à indicada na etiqueta do aparelho. Sempre utilizar uma tomada elétrica com a mesma voltagem. Retirar o plugue da tomada elétrica depois de usar o aparelho.
•Não utilizar adaptadores ou benjamins. Sempre ligar o produto direto a uma tomada com o padrão NBR5410 que esteja dimensionada para o produto em questão (circuito elétrico), instalada por um eletricista habilitado.
•Não tocar nas superfícies aquecidas.
•Nunca desligar o aparelho puxando pelo fio. Segurar firmemente o plugue e então puxar para desconectar.
•Não ligar o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos.
•Para se proteger contra o risco de choques elétricos, não mergulhar o plugue, o cordão elétrico ou o corpo do aparelho em água ou em outros líquidos.
•Este aparelho não foi projetado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
•As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.
•Uma atenção constante será necessária durante o funcionamento do aparelho. Não deixar que este seja utilizado por crianças ou perto delas.
•Sempre retirar o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver sendo usado e antes de limpá-lo. Deixar o produto esfriar antes de limpá-lo.
•Não deixar o cordão elétrico pender de bordas de mesas ou perto de superfícies aquecidas.
•Não usar o aparelho ao ar livre.
•Não colocar o aparelho perto de bocas (queimadores) a gás ou elétricas ou perto de fornos aquecidos.
•Guardar estas instruções para futuras consultas.
•O uso de acessórios que não sejam originais do aparelho pode prejudicar o funcionamento, causar danos ao usuário e ao produto, além de perda da garantia.
•Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não consertar o aparelho em casa. Quando precisar, o usuário deverá levá-lo à Assistência Técnica Autorizada.
•A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.
•Este produto não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

COMPONENTES

1.Alça de manuseio.
2.Luz indicadora de funcionamento.
3.Luz indicadora de aquecimento.
4.Chapas especiais.

INSTRUÇÕES DE USO

Não toque nas superfícies metálicas.
Devido às altas temperaturas alcançadas, o contato com as partes metálicas podem causar queimaduras.
Utilize sempre a alça para manusear o aparelho.

DICAS PARA OBTER MELHORES RESULTADOS

•Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpe a superfície das chapas com um pano umedecido e deixe secar bem.
•Sempre pré-aquecer o aparelho antes de utilizá-lo.
•Para melhores resultados, pincele um pouco de manteiga, margarina ou óleo de cozinha para revestir as placas antiaderentes.

RECEITAS DE CREPE

MASSA BÁSICA PARA CREPE

As receitas a seguir preparam aproximadamente 10 crepes.
Ingredientes: 500ml de leite, 2 gemas, 1 colher de sopa de margarina, 2 colheres de sopa de queijo ralado, 1 colher de sopa de açúcar, 4 colheres de sopa de amido de milho, 1½ xícara de farinha de trigo, ½ colher de chá de sal, 2 claras em neve e 1 colher de chá de fermento em pó.
Modo de preparo da massa: Junte todos os ingredientes na ordem acima e bata no liquidificador até a mistura ficar homogênea, exceto as claras batidas e o fermento em pó.
Junte a massa com clara em neve e misture manualmente com uma colher. Por último adicione o fermento em pó e misture manualmente.

MASSA ESPECIAL PARA CREPE

Ingredientes: 2 ovos, 500ml de leite, 2 colheres de sopa de óleo, 1½ xícara de farinha de trigo, 2 colheres de sopa de queijo ralado, 4 colheres de sopa de amido de milho, 1 colher de chá de sal e 1 colher de chá de fermento em pó.
Modo de preparo da massa: Junte todos os ingredientes na ordem acima, exceto o fermento em pó, e bata no liquidificador até a mistura ficar homogênea.
Adicione o fermento em pó e bata novamente no liquidificador.

RECHEIOS

Sugerimos alguns tipos de recheios para o preparo dos crepes doces e salgados.

Salgados: Queijo, presunto e queijo, coração (temperado, já frito ou assado), salsicha, calabresa (já frita ou assada), lingüiça (já frita ou assada), frango em cubos (temperado, já frito ou assado), carne (temperada, já frita ou assada), frango com catupiry.
No caso do frango com catupiry, deve-se primeiro desfiar o peito de frango e refogar com alho, cebola, tomate, sal a gosto, e por último uma ou duas colheres de extrato de

tomate para dar cor, deixe cozinhar por aproximadamente 5 minutos.

Doces: Goiabada, goiabada com queijo, chocolate, chocolate com queijo, prestigio, banana, banana com chocolate, doce de leite, morango com chocolate.
Poderão ser preparados diversos tipos de recheios, de acordo com a preferência do usuário.

MODO DE PREPARO

•Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe a superfície das chapas com um pano umedecido e deixe secar bem.
•Conecte o plugue em uma tomada elétrica. A luz indicadora de funcionamento (vermelha) e aquecimento (verde) irão acender, indicando que o aparelho começou o pré-aquecimento.
•Para melhores resultados, pincele um pouco de manteiga, margarina ou óleo de cozinha para revestir as placas antiaderentes.

MODO DE PREPARO: CREPES
•Corte o recheio menor que a largura e altura da forma. Use palitos de churrasco para espetar os recheios, no caso de recheio duro como chocolate, primeiro coloque o chocolate sobre a massa e após coloque o palito por cima do chocolate e complete com a massa.
•No recheio de frango com catupiry, deve-se primeiro aplicar o queijo catupiry no mesmo sentido do crepe, depois com a ajuda de uma colher espalhe um pouco do refogado de frango tendo o cuidado para que ambos os recheios, frango e queijo catupiry, não fiquem muito nas laterais da forma para não ocorrer vazamentos. Após, coloque o palito e complete com massa até cobrir todo o recheio.

1. Aguarde a luz de aquecimento (verde) apagar. Abra a tampa do aparelho e cubra metade da parte inferior da forma com a massa.
2. Coloque o palito com o recheio espetado e gire o palito para que a massa grude no recheio. Complete com massa até a linha final da forma inferior. Aguarde cerca de 30 segundos para fechar a tampa.
3. Asse por aproximadamente 6 minutos ou até dourar, caso a massa esteja branca feche a tampa e aguarde até dourar.
4. Use a alça para abrir a tampa e retire o crepe com a ajuda de uma espátula de plástico. Uma vez que você terminar de assar, retire o plugue da tomada elétrica e deixe a tampa aberta para esfriar.

RECHEIOS

Sugerimos alguns tipos de recheios para o preparo dos crepes doces e salgados.

Salgados: Queijo, presunto e queijo, coração (temperado, já frito ou assado), salsicha, calabresa (já frita ou assada), lingüiça (já frita ou assada), frango em cubos (temperado, já frito ou assado), carne (temperada, já frita ou assada), frango com catupiry.
No caso do frango com catupiry, deve-se primeiro desfiar o peito de frango e refogar com alho, cebola, tomate, sal a gosto, e por último uma ou duas colheres de extrato de tomate para dar cor, deixe cozinhar por aproximadamente 5 minutos.

Doces: Goiabada, goiabada com queijo, chocolate, chocolate com queijo, prestigio, banana, banana com chocolate, doce de leite, morango com chocolate.
Poderão ser preparados diversos tipos de recheios, de acordo com a preferência do usuário.

IMPORTANTE: Nunca use objetos cortantes, como, por exemplo, facas, pois poderão danificar o revestimento antiaderente.

MODO DE PREPARO: SALSICHA NO PALITO

1. Espete a salsicha com um palito de churrasco de forma que o palito atravesse de uma ponta a outra da salsicha.
2. Coloque o palito com a salsicha na parte inferior da forma e feche a tampa.
3. Deixe assar por aproximadamente 10 minutos.
4. Use a alça para abrir a tampa e retire o alimento. Uma vez que você terminar de assar, retire o plugue da tomada elétrica e deixe a tampa aberta para esfriar.

MODO DE PREPARO: HOT DOG

•Para preparar o Hot Dog utilize a salsicha tipo Bockwurst ou a salsicha comum.
1. Pincele um pouco de manteiga, margarina ou óleo de cozinha para revestir as placas antiaderentes. Aguarde a luz de aquecimento (verde) apagar. Após, coloque a salsicha na parte inferior da forma, e feche o aparelho.
2. A salsicha tipo Bockwurst deve ser assada por aproximadamente 6 minutos.
A salsicha do tipo comum deve ser assada por aproximadamente 3 minutos. Após esse tempo, abra a tampa do aparelho, vire a salsicha, feche a tampa, e deixe assar por mais 3 minutos. Verifique se a salsicha está bem assada, caso não, deixe por mais alguns minutos.
3. Use a alça para abrir a tampa e retire a salsicha e sirva. Uma vez que você terminar de utilizar o aparelho, retire o plugue da tomada elétrica e deixe a tampa aberta para esfriar.
Caso deseje fazer o molho para Hot Dog, prepare o molho em uma panela separadamente.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Antes de limpar o aparelho: Retire o plugue da tomada elétrica e deixe o aparelho esfriar.
Parte interna: Limpe as placas antiaderentes e suas bordas com um papel absorvente, pano ou esponja macia levemente umedecida com água morna e detergente neutro.
•Se for difícil remover qualquer sujeira, coloque um pouco de óleo vegetal morno sobre a chapa. Remova após 5 minutos, quando estiver mais fácil de ser retirado.
•Tenha cuidado para que a umidade ou óleo não entre para o interior do produto.
Parte externa: Utilize apenas pano seco ou levemente umedecido com água.

ATENÇÃO: Não remover qualquer tipo de sujeira remanescente com objetos duros (metal), pois podem danificar o material antiaderente das chapas.
Não usar solventes ou qualquer outra substância química para limpeza.

DICAS DE SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
Não Aquece.	Produto não esta ligado na tomada elétrica.	Inserir o plugue na tomada elétrica.
	A tomada esta sem energia.	Verificar se há energia, testando outro produto.
O aparelho está emitindo alguns estalos/ruídos durante o funcionamento.	Termostato acionando, gerando aumento rápido de temperatura e esta variação brusca pode resultar em estalos.	Esta é uma característica funcional do produto. Ocorre devido ao fato da temperatura aumentar rapidamente, causando dilatação de componentes internos e como consequência estalos/ruídos.
Produto está apresentando cheiro de queimado e/ou fumaça.	Produto Novo. Primeira utilização.	Característica do produto na primeira utilização. Se o problema persistir encaminhar para o posto autorizado.
Antiaderente descascando e/ou soltando.	Utilização de materiais abrasivos para efetuar a limpeza.	Utilizar esponja macia ou pano úmido com água e detergente neutro. Tomar cuidado para não entrar água nas partes elétricas.